

★★★★  
**地元  
 特産**  
 ★★★★★



「アワビ・松阪牛・伊勢エビ」など  
 三重を代表する味覚をはじめ伊勢真鯛や菜の花など  
 三重県産にこだわった地物食材を  
 豊富に使ったお料理をご用意しております。

# ゆえ 旅紀行



公立共済やすらぎの宿  
 キャラクター

- 先付 ホタルイカ沖漬け
- 前菜 アワビのベニエン バジル風味  
 カニのテリーヌ オーロラソース  
 エビとアナゴのアンサンブル バルサミコソース  
 生ハムとチーズのルーレ
- 造り 四種盛
- 魚料理 三重県産伊勢エビと伊勢真鯛のポワレ 菜の花  
 のソテー 二種のソース
- 肉料理 A5松阪牛ロース肉のステーキ 温野菜添え  
 選べるソース(赤ワインソース・おろしポン酢・  
 シャリアンピソース)より1種
- 酢物 小鯛笹漬け フキ甘酢
- 御飯 釜めし 白ごはん
- 香物 二種盛
- 留碗 味噌汁 淡雪真丈 わかめ みつば
- デザート ミルクレープケーキとパリブレスト フルーツ添え  
 カスタードプリン カラメルソース
- コーヒー

※仕入れ状況によりメニューが多量変更になる場合がございます。



期間:2026年3月1日(日)～  
 2026年5月31日(日)

**予約制** 2日前の18:00まで

お一人様  
**1泊2食付**

**18,500円**  
 (税サ込)

※2名様より承ります。

公立学校共済組合津沼所 どうしん  
**プラザ洞津**

〒514-0042 三重県津市新町1丁目6-28  
 TEL:059-227-3291(代)  
 FAX:059-226-3185  
<https://www.dohshin.jp>



平面の無料駐車場 84台  
 近鉄 津新町駅より 240m  
 津ICより車で 10分

ホームページ インスタ始めました